



THE J.M. SMUCKER Co

# Gâteau à la crème et aux fraises

**Prep Time Cook Time Serves Difficulty**

25 mins 34 mins 12 N/A

## Ingredients

- 1 mélange à gâteau blanc
- 1/3 tasse (75 mL) d'huile de canola
- 4 œufs
- 1 3/4 tasse (425 mL) de tartinade de fruits aux fraises **Double Fruit®**

Double Fruit® tartinade de fraises Régulière

- 1 contenant de glaçage au fromage à la crème (340 g)
- 1 tasse (250 mL) de garniture fouettée surgelée, décongelée
- fraises fraîches pour garnir, facultatif

## Directions

### Step 1:

Préchauffer le four à 350 °F (180 °C). Vaporiser 2 moules à gâteaux de 8 po (22 cm) d'aérosol de cuisson antiadhésif.

### Step 2:

Combiner le mélange à gâteau, l'huile, les œufs et 3/4 tasse de tartinade de fruits dans le grand bol du batteur sur socle. Battre à faible vitesse pendant 1 minute. Verser la pâte également dans les deux moules et faire cuire au four de 30 à 34 minutes, ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre en ressorte propre.

### Step 3:

Battre le glaçage et la garniture fouettée dans un bol moyen. Déposer un gâteau, côté du dessus en dessous, dans une assiette de service. Étendre 1 tasse (250 ml) de tartinade de fruits. Déposer le deuxième gâteau par-dessus et le glacer. Garnir de fraises fraîches si désiré.

## Images

